


Naked Cake Erdbeer-Sahne-Torte

etwa 16 Stück



etwas Übung erforderlich

 bis 60 Min.**Für die Springform (Ø 26 cm):**etwas Fett
Backpapier**Biskuitteig:**5 Eier (Größe M)
130 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
150 g Weizenmehl
2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin**Füllung:**8 Bl. Dr. Oetker Gelatine weiß
400 g Erdbeeren
150 ml Eierlikör
50 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
800 g kalte Schlagsahne**Belag:**etwa 200 g Erdbeeren (möglichst gleich groß)
1 EL samtiger Erdbeer-Fruchtaufstrich**1 Vorbereiten:**

Boden der Springform fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C
Heißluft: etwa 160°C**2 Biskuitteig:**

Eier in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 1 Min. schaumig schlagen. Mit Vanillin-Zucker gemischten Zucker unter Rühren in 1 Min. einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl mit Backin mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Den Teig in der Springform glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 30 Min.

Springformrand lösen und entfernen, Boden auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen, Springformboden entfernen und Gebäck erkalten lassen.

3 Backpapier vorsichtig abziehen und den Boden zweimal waagrecht durchschneiden.**4 Füllung:**

Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Erdbeeren waschen, putzen und in kleine Stückchen schneiden. Eierlikör, Zucker und Vanillin-Zucker in einer Rührschüssel mit einem Schneebesen verrühren. Sahne steif schlagen. Gelatine nach Packungsanleitung auflösen. Erst etwa 4 EL von dem Eierlikör mit einem Schneebesen unter die Gelatine rühren, dann mit dem übrigen Eierlikör langsam verrühren. Sahne portionsweise unterrühren. Etwa 1/3 der Creme abnehmen und beiseitestellen. Unter die übrige Sahnecreme Erdbeerstückchen heben.

5 Unteren Boden auf eine Tortenplatte legen und etwa die Hälfte der Creme mit Erdbeerstückchen darauf verteilen, mittleren Boden auflegen, die übrige Creme mit Erdbeerstückchen aufstreichen. Oberen Boden mit restlicher Creme bestreichen. Die Torte mind. 3 Std. in den Kühlschrank stellen.**6 Belag:****6**

Erdbeeren waschen, putzen und in Scheiben schneiden. Zuerst mit den Scheiben eine Herzform als äußere Begrenzung in die Sahne legen. Anschließend mit den restlichen Erdbeeren das Herz schuppenartig ausfüllen. Fruchtaufstrich in einen kleinen Gefrierbeutel füllen, eine kleine Ecke abschneiden und über das Erdbeerherz sprengeln.

Tipp aus der Versuchsküche

- Den Boden kann man gut am Vortag backen.

